Mini Cupcake/Muffin Maker

Model #4832

IMPORTANT
Please keep these instructions and your original box packaging.

deni®

INSTRUCTIONS
FOR PROPER USE AND CARE

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

- **READ ALL OF THE INSTRUCTIONS.**
- Do not use outdoors or on a wet surface.
- Do not touch hot surface. Use handles.
- Do not allow children near appliance. Close supervision is necessary when used near children.
- Do not leave unit unattended while in use.
- Place the unit securely in the center of the counter or work space which is not paper, plastic or other flammable material.
- Use only as described in this manual.
- Do not use with damaged cord or plug. If the appliance is not working as it should, has been dropped, damaged, left outdoors, or dropped into water, return it to the manufacturer for proper service, replacement or repair.
- Do not do the following: pull or carry by the cord, use cord as a handle, close a door on cord, pull cord around sharp edges or corners, let cord hang over edge of counter, operate appliance over cord. Keep cord away from heated surface.
- Do not place near hot gas or electric burner.
- To protect against risk of electrical shock, do not put the unit in water or any other liquid.
- Always unplug when not in use, before cleaning or moving. Allow to cool before cleaning or moving.
- Always unplug the unit before attempting to move it. Do not move when the unit is hot.
- Do not use an extension cord with this unit.
- Do not unplug by pulling on cord. To unplug, grasp the plug, not the cord.
- Do not handle plug or appliance with wet hands.
- DO NOT touch the surface and plates of the unit while the appliance is operating and just after its works .These can become very hot, use pot holder to avoid of risk of damage.
- CAUTION: The warming surface will remain warm after the unit is turned off.
- Caution: This appliance generates heat during use. Proper precaution must be taken to prevent the risk of burns, fires or other damage to property caused by touching the sides or top while in use or during cooling.
- Do not use knives or metal objects on the nonstick surface.
- Do not immerse the unit in water for cleaning or any other time.
- This unit is recommended for household, indoor use only.
- This unit has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way, as a safety feature. Reverse the plug if the plug does not fully fit in the outlet. Contact a qualified electrician if it still does not fit. Do not attempt to defeat this safety feature.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Keep out of reach of children. This is not intended for use with children.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features

Indicator Light
green = power
red = ready
Lid
Non-Skid Feet
Handle
Cooking Plates

Mini Cupcake/Muffin Maker

Before First Use

1. Remove all packing materials and literature.
2. Wash the cooking surface by wiping with a sponge or cloth dampened with hot water. Rinse and dry thoroughly.

NOTE: Do not use abrasive cleaners or scouring pads. Do not immerse the Cupcake Maker in water.

How to Operate

CAUTION: Unit gets very hot, use pot holder when touching hot unit.

1. Place the unit on a flat, level surface. Plug the power cord into a wall outlet. The Green indicator light will turn on.
2. Allow the unit to preheat for about 3 minutes before cooking. The Red ready light will turn on when the correct temperature is reached.
3. The unit is now ready to start baking. You can brush with a cooking oil or place butter for flavor on the cooking plates.
4. Fill the cups to 3/4 full.
5. Close the lid. Cook approximately 3 minutes or until brown on both sides. Note, the red "ready" light will turn on and off as the to keep the correct cooking temperature.

   Check for doneness by lifting the handle.

Note: **Cooking times will vary**. The unit gets very hot and cooks fast.

6. When done, unplug, then carefully remove the food from the unit with a plastic utensil.

IMPORTANT

- Steam may escape from around the edges, use potholders when opening and closing.
- Do not leave the unit plugged in when empty.
- Do not keep opening the cover.
- Do not use knives, metal or other sharp object on the the nonstick cooking plates.

How to Clean

1. Unplug the power cord from the wall outlet.
2. Allow the appliance to cool completely.
3. Wash the cooking surface with warm soapy water using a sponge or soft cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads. Do not immerse the unit in water.
4. Rinse and dry thoroughly.

HINTS AND TIPS

- The Cupcake Maker has a non-stick surface for even baking and easy clean–up. A small amount of oil can be added to the unit for additional flavor, if desired. Cooking spray is not recommended as it may harm the not-stick surface.

NOTE: When using mini sized paper cups, it is not necessary to brush vegetable oil or spray on the cooking surface.

- If the top of your cupcakes or muffins are light and not brown in color, try adding a little more batter to each cavity.
- If the bottom of your cupcake or muffins are too light, try pre-heating the unit longer.
- Use smooth-edged plastic utensils when removing food. DO NOT use sharp-edged cooking tools.

RECIPES

Approximate Cooking Times

The Cupcake Maker works great with some store box mixes. Use the below times to make fun snacks and desserts. Follow the directions on the package and use the below times as a guide for cooking.

Cupcakes	2 Minutes
Brownies	3-4 Minutes
Chocolate Chip Muffins	2-3 Minutes
Blueberry Muffins	2-3 Minutes
Corn Muffins	2-3 Minutes

Easy Cupcakes

Ingredients:

2 1/4 cups all purpose flour
1 1/3 cups sugar
3 teaspoons baking powder
1/2 teaspoon salt
1/2 cup shortening
1 cup milk
1 teaspoon vanilla
2 large eggs

Preparation:

1. Combine flour, sugar, baking powder, and salt in a large mixing bowl. Add shortening, milk, and vanilla. Beat for 1 minute on medium speed. Scrape the side of the bowl with with a spatula. Add eggs to the mixture. Beat for 1 minute on medium speed. Scrape bowl again. Beat on high speed for a minute and 30 seconds until well mixed.
2. Preheat the Mini Cupcake Maker until ready light turns on. Line cupcake wells with paper cups or grease the wells.
3. Spoon the cupcake batter into paper cups until 1/2 - 2/3 full. Bake for approximately 5 minutes or until toothpick inserted in center comes out clean, remove and allow to cool. Once the cupcakes are completely cooled, frost with your favorite frosting recipe or decorate as you desire.

Chocolate Peanut Butter Cupcakes

Ingredients:

2 1/4 cups all purpose flour
1 1/2 cups sugar
1/2 cup creamy peanut butter
3 1/2 teaspoon baking powder
1 teaspoon salt
1/8 teaspoon baking soda
3 tablespoons baking cocoa
1 1/4 cups 2% milk
1 teaspoon vanilla
3 large eggs

Preparation:

1. Combine all ingredients in a large mixing bowl. Mix at low speed for 30 seconds while scraping bowl. Mix at high speed for 3 minutes, scraping bowl every minute.
2. Line cupcake wells with paper cups or spoon batter directly on greased wells.
3. Preheat Mini Cupcake Maker until ready light turns on.
4. Spoon cupcake batter into paper cups or directly onto greased wells until they are 1/2 to 2/3 full.
5. Bake for approximately 5 minutes or until toothpick inserted in center comes out clean, remove and allow to cool. Frost your peanut butter and chocolate cupcakes any way you want. You could even try just spreading extra peanut butter as your frosting.

Chocolate Chip Muffins

Ingredients:

3/4 lb chocolate chips
1/3 lb of soft butter
4 medium eggs
2 1/2 cups of flour
1 cup of sugar
1/4 cup of milk
1 tablespoon of baking powder
1/2 teaspoon of vanilla extract
1/2 teaspoon of salt

Preparation:

1. Beat the butter and the vanilla extract together to form a light, airy mixture. One at a time, add the eggs, and beat gently. Add 1/4 cup of the sugar after each egg and mix thoroughly. Put the baking powder and salt in the milk, then add to the mixture. Fold in the flour and the chocolate chips.
2. Preheat Mini Cupcake Maker until ready light turns on.

3. Line cupcake wells with paper cups or spoon batter directly on greased wells.
4. Pour the mix into the greased muffin wells, filling each cup two-thirds full.
5. Bake for approximately 5 minutes or until muffins turn golden brown, remove and allow to cool. Once the cupcakes are completely cooled, frost with your favorite frosting recipe or decorate as you desire.

Red Velvet Cupcakes

Ingredients:

2 1/2 cups all purpose flour
2 cups sugar
1/2 cup baking cocoa (powdered)
1 teaspoon baking powder
1/4 teaspoon salt
1 teaspoon baking soda
2 sticks butter at room temperature
5 large eggs
1 cup buttermilk (see note at bottom)
1 teaspoon vanilla
1 teaspoon red food coloring

Preparation:

1. Combine flour, cocoa, baking powder, baking soda and salt in a mixing bowl. Sift dry ingredients three times. Cream together butter and sugar until light and fluffy. Add eggs one at a time, making sure to beat well after each egg. Add 1/4 of dry ingredients to creamed mixture then approximately 1/4 of buttermilk alternating until mixed well. Mix in vanilla and food coloring.
2. Preheat Mini Cupcake Maker until ready light turns on. Line cupcake wells with paper cups or spoon batter directly on greased wells.
3. Bake for approximately 5 minutes or until muffins turn golden brown, remove and allow to cool. Once the cupcakes are completely cooled, frost with your favorite frosting recipe or decorate as you desire.

CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems regarding the operation of your Deni Cupcake Maker, call our customer service department toll free:

Monday through Friday
8:30 a.m. to 5:00 p.m.
(Eastern Standard Time)

1-800-DENI-VAC

1-800-336-4822

or email us at

custserv@deni.com

www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Your Deni Cupcake Maker is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight pre-paid, along with an explanation of the claim. Please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc. 800 Hertel Avenue, Buffalo, NY 14240. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. Keystone is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, Keystone Manufacturing Company, Inc. undertakes to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the appliance is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase or receipt.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state/province to state/province.

© 2011 Keystone Manufacturing Company, Inc.

Mini-appareil de cuisson des petits gâteaux/muffins

Modèle #4832

IMPORTANT!
Veuillez garder ces instructions et l'emballage original.

www.deni.com

deni®

INSTRUCTIONS
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

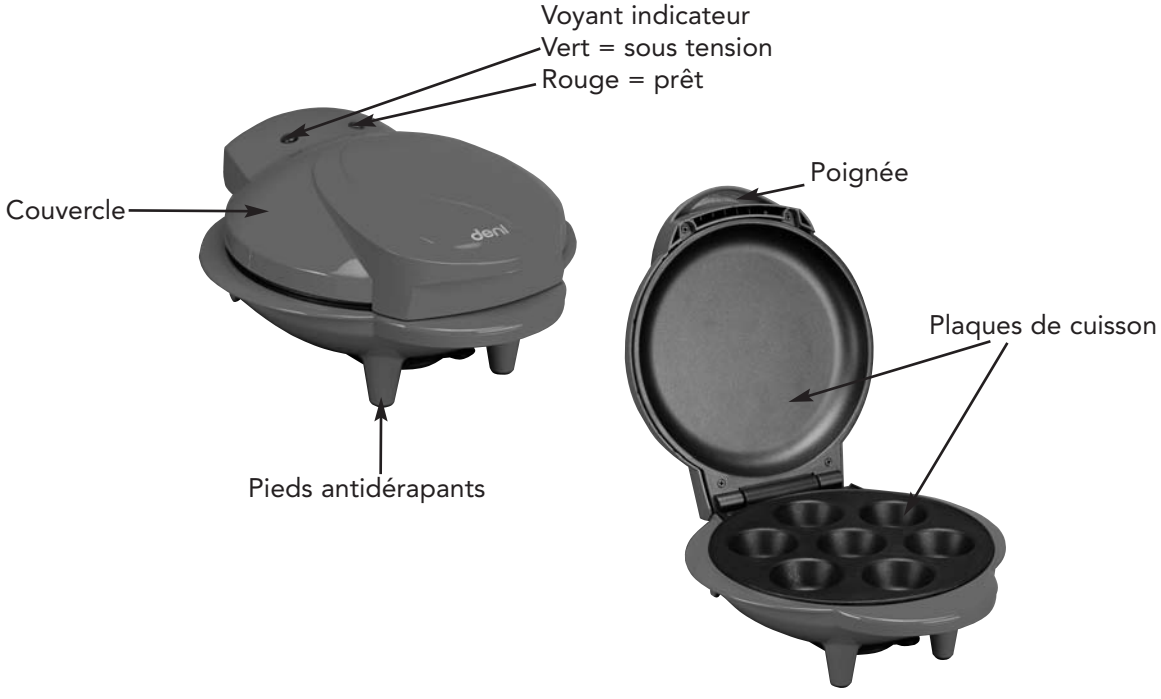
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Quand vous utilisez cet appareil électrique, certaines précautions doivent être observées, notamment celles qui suivent :

- **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur ou sur une surface humide.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- Ne permettez pas aux enfants de s'approcher de l'appareil. Il faut exercer une surveillance étroite quand l'appareil est utilisé par des enfants.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé.
- Placez l'appareil en toute sécurité au centre du comptoir ou d'un espace de travail autre que du papier, du plastique ou de tout autre matériau inflammable.
- Utilisez l'appareil uniquement tel que décrit dans ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou si la prise électrique sont endommagés. Si l'appareil ne fonctionne pas normalement, s'il a été échappé, s'il est endommagé, s'il a été laissé à l'extérieur ou s'il a été échappé dans l'eau, renvoyez-le au fabricant pour que les travaux de service y soient faits ou qu'on y fasse les remplacements ou les réparations nécessaires.
- Évitez de faire ce qui suit : tirer sur le cordon d'alimentation ou transporter l'appareil par son cordon, utiliser le cordon comme poignée, fermer une porte sur le cordon, tirer le cordon sur un bord ou un coin acéré, laisser le cordon pendre sur le bord d'un comptoir, utiliser l'appareil quand le cordon se trouve sous l'appareil. Tenez le cordon loin des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud.
- Pour vous protéger contre les risques de chocs électriques, ne placez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Débranchez toujours l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer ou de le déplacer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Débranchez toujours l'appareil avant d'essayer de le déménager. Ne déplacez pas l'appareil quand il est chaud.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. Pour débrancher l'appareil, tenez la prise électrique et non le cordon.
- Ne manutentionnez pas la prise ou l'appareil si vos mains sont humides.
- NE TOUCHEZ PAS aux surfaces ni aux plaques de l'appareil quand vous utilisez l'appareil ou immédiatement après. Ces composants deviennent très chauds; utilisez des poignées de cuisson pour éviter les risques de dommages.
- MISE EN GARDE : La surface servant de réchaud reste chaude pendant un certain après l'arrêt de l'appareil.
- Mise en garde : Cet appareil produit de la chaleur quand il est utilisé. Il faut prendre les précautions appropriées pour prévenir les brûlures, les incendies ou les autres dommages pendant que vous utilisez l'appareil ou quand ce dernier refroidit.
- N'utilisez pas de couteau ni d'objet en métal sur la surface antiadhésive.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer ou à n'importe quel autre moment.
- Cet appareil est conçu pour les applications domestiques seulement et à l'intérieur.
- Ce couteau a une prise polarisée (l'une des larmes est plus large que l'autre). Cette prise ne peut être insérée dans une prise murale polarisée que d'une seule manière comme mesure de sécurité. Si la prise ne peut pas être insérée dans la prise murale, inversez la prise. Si elle ne peut toujours pas être insérée dans la prise murale, communiquez avec un électricien qualifié. N'essayez pas de contourner ce dispositif de sécurité.
- Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des incapacités physiques, sensorielles ou mentales ou si l'utilisateur n'a pas l'expérience et les connaissances nécessaires, sauf si ces personnes sont sous surveillance ou si elles ont reçu les instructions nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Tenez l'appareil hors de la portée des enfants. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un chronomètre externe ou une télécommande.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Composants


Voyant indicateur
Vert = sous tension
Rouge = prêt
Couvercle
Pieds antidérapants
Poignée
Plaques de cuisson

Mini-appareil de cuisson des petits gâteaux/muffins

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et toute la documentation.
2. Lavez la surface de cuisson en l'essuyant à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humecté avec de l'eau chaude. Rincez l'appareil à fond et séchez-le complètement.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de tampons à récurer. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.

Mode de fonctionnement

MISE EN GARDE : L'appareil devient très chaud; utilisez des poignées de cuisson quand vous touchez à l'appareil.

1. Placez l'appareil sur une surface plate et au niveau. Branchez la prise électrique dans une prise murale. Le voyant indicateur vert s'allume.
2. Laissez l'appareil se réchauffer pendant environ 3 minutes avant d'entreprendre la cuisson. Le voyant rouge s'allume quand l'appareil parvient à la bonne température.
3. L'appareil est maintenant prêt pour la cuisson. Vous pouvez badigeonner de l'huile de cuisson ou du beurre sur la surface de cuisson pour améliorer la saveur.
4. Remplissez les coupes aux trois quarts.
5. Fermez le couvercle. Cuisez la préparation pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit brunie sur les deux faces.

Note : le voyant rouge s'allume et s'éteint à tour de rôle pour maintenir la bonne température de cuisson. Vérifiez si la cuisson est terminée en levant la poignée.

Note : Les temps de cuisson varieront. L'appareil devient très chaud et la cuisson est rapide.

6. Quand la cuisson est terminée, débranchez l'appareil et retirez avec soin les aliments de l'appareil à l'aide d'ustensiles en plastique.

IMPORTANT

- De la vapeur peut s'échapper par le périmètre de l'appareil; utilisez des poignées de cuisson pour ouvrir et fermer l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil branché quand il est vide.
- N'ouvrez pas le couvercle de l'appareil sans raison.
- N'utilisez pas de couteau ou d'autres objets en métal ou acérés sur les plaques de cuisson antiadhésives.

Nettoyage

1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
2. Laissez l'appareil refroidir complètement.
3. Lavez la surface de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon doux. N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ni de tampon à récurer. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
4. Rincez l'appareil à fond et séchez-le complètement.

CONSEILS ET TRUCS

- L'appareil de cuisson des petits gâteaux a une surface antiadhésive pour donner une cuisson uniforme et pour faciliter le nettoyage. Une petite quantité d'huile peut être ajoutée à l'appareil pour améliorer encore plus la saveur des aliments. Il n'est pas recommandé d'utiliser un aérosol de cuisson pour ne pas endommager la surface antiadhésive.

NOTE : Quand vous utilisez de petites coupoles en papier, il n'est pas nécessaire de badigeonner de l'huile ou un aérosol végétal sur la surface de cuisson.

- Si le dessus de votre petit gâteau ou de votre muffin est pâle plutôt que brun, ajoutez un peu plus de pâte dans chaque orifice.
- Si le fond de votre petit gâteau ou de votre muffin est trop pâle, essayez de préchauffer l'appareil un peu plus longtemps.
- Utilisez des ustensiles en plastique et à bordures lisses lorsque vous retirez les aliments. N'UTILISEZ PAS d'ustensiles de cuisson ayant des arêtes acérées.

Mini-appareil de cuisson des petits gâteaux/muffins

RECETTES

Temps approximatif de cuisson

L'appareil de cuisson des petits gâteaux donne des résultats parfaits avec certaines préparations en boîte. Utilisez les durées de cuisson ci-dessous pour préparer des collations et des desserts plaisants. Suivez le mode d'emploi imprimé sur l'emballage et utilisez les durées de cuisson comme guides de cuisson.

Petits gâteaux	2 Minutes
Brownies	3-4 Minutes
Chocolate Chip Muffins	2-3 Minutes
Blueberry Muffins	2-3 Minutes
Corn Muffins	2-3 Minutes

Petits gâteaux

Ingrédients:

2 1/4 tasses de farine tout usage
1 1/3 tasse de sucre
3 cuillères à thé de poudre à pâte
1/2 cuillère à thé de sel
1/2 tasse de shortening
1 tasse de lait
1 cuillère à thé de vanille
2 gros oeufs

Préparation:

1. Amalgamez la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel dans un grand bol à mélanger. Ajoutez le shortening, le lait et la vanille. Battez la préparation pendant 1 minute à vitesse moyenne. Nettoyez les parois du bol à l'aide d'une spatule. Ajoutez un ?uf au mélange. Battez la préparation pour 1 minute à vitesse moyenne. Nettoyez les parois du bol de nouveau. Battez la préparation à haute vitesse pendant 1 minute et 30 secondes, jusqu'à ce que la préparation soit bien mélangée.
2. Préchauffez l'appareil de cuisson des petits gâteaux jusqu'à ce que le voyant rouge s'allume. Placez les petites coupoles en papier pour les petits gâteaux ou apposez de la graisse dans les coupes.
3. À l'aide d'une cuillère, versez la préparation dans les coupoles en papier jusqu'à ce qu'elles soient remplies à 1/2 - 2/3. Cuisez la préparation pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre ressorte sans résidu de pâte; retirez les gâteaux et laissez-les refroidir. Lorsque les petits gâteaux sont complètement refroidis, appliquez votre glaçage préféré ou décorez-les à votre goût.

Petits gâteaux au chocolat et au beurre d'arachide

Ingrédients:

2 1/4 tasses de farine tout usage
1 1/2 tasse de sucre
1/2 tasse de beurre d'arachide crémeux
3 1/2 cuillères à thé de poudre à pâte
1 cuillère à thé de sel
1/8 cuillère à thé de poudre à pâte
3 cuillères à soupe de cacao de cuisson
1 1/4 tasse de lait à 2%
1 cuillère à thé de vanille
3 gros oeufs

Préparation:

1. Amalgamez tous les ingrédients dans un grand bol à mélanger. Mélangez les ingrédients à basse vitesse pendant 30 secondes tout en grattant les parois du bol. Mélangez les ingrédients à haute vitesse pendant 3 minutes et grattez les parois toutes les minutes.
2. Placez les coupoles de papier dans les coupes et placez la préparation directement dans les coupes enduites de graisse.
3. Préchauffez l'appareil de cuisson des petits gâteaux jusqu'à ce que le voyant rouge s'allume.
4. Versez la pâte dans les coupoles en papier ou directement dans les coupes enduites de graisse jusqu'à ce qu'elles soient remplies à 1/2 - 2/3.
5. Cuisez la préparation pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre ressorte sans résidu; retirez le gâteau et laissez-le refroidir. Garnissez vos gâteaux au beurre d'arachides et au chocolat comme vous le voulez. Vous pourriez tout simplement ajouter du beurre d'arachides comme garniture.

Muffins aux pépites de chocolat

Ingrédients:

3/4 lb de pépites de chocolat
1/3 lb de beurre mou
4 oeufs de grosseur moyenne
2 1/2 tasses de farine
1 tasse de sucre
1/4 tasse de lait
1 cuillère à soupe de poudre à pâte
1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille
1/2 cuillère à thé de sel

Préparation:

1. Battez le beurre et l'extrait de vanille ensemble pour

obtenir un mélange léger et aéré. Ajoutez un oeuf à la fois et battez-le délicatement. Ajoutez 1/4 de tasse de sucre après chaque oeuf et mélangez la préparation complètement. Ajoutez la poudre à pâte et le sel au lait puis ajoutez cette préparationau mélange. Ajoutez la farine et les pépites de chocolat.

2. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant rouge s'allume.
3. Garnissez les coupes d'une coupole en papier ou versez la pâte directement dans les coupes enduites de graisse.
4. Versez le mélange dans les coupes enduites de graisse et remplissez-les aux deux tiers.
5. Cuisez la préparation pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient dorés; retirez-les des coupes et laissez-les refroidir. Lorsque les petits gâteaux sont froids, garnissez-les avec votre garniture préférée ou décorez-les comme vous le voulez.

Petits gâteaux veloutés rouges

Ingredients:

2 1/2 tasses de farine tout usage
2 tasses de sucre
1/2 tasse de cacao de cuisson (en poudre)
1 cuillère à thé de poudre à pâte
1/4 cuillère à thé de sel
1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
2 bâtonnets de beurre à la température ambiante
5 gros oeufs
1 tasse de babeurre (voir la note au bas)
1 cuillère à thé de vanille
1 cuillère à thé de colorant alimentaire rouge

Preparation:

1. Amalgamez la farine, le cacao, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol à mélanger. Tamisez les ingrédients à trois reprises. Amalgamez le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient légers et veloutés. Ajoutez les oeufs un à la fois; battez bien la préparation après chaque oeuf. Ajoutez 1/4 des ingrédients secs au mélange crémeux puis environ 1/4 du babeurre en alternance jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Amalgamez la vanille et le colorant alimentaire.
2. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant rouge soit allumé. Chemisez chaque coupe avec une petite coupole en papier ou versez directement la pâte à l'aide d'une cuillère dans les coupes enduites de graisse.
3. Cuisez la préparation pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient dorés; retirez-les de l'appareil et laissez-les refroidir. Lorsque les muffins sont froids, garnissez-les avec votre garniture préférée ou décorez-les comme vous le désirez.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions à propos de l'appareil ou que vous éprouvez des problèmes d'utilisation Cupcake Maker de Deni, communiquez sans frais avec notre service à la clientèle:

Lundi au vendredi
8 h 30 à 17 h 00
(Heure normale de l'Est)
1-800-DENI-822
ou envoyez un courriel à
custserv@deni.com

Visitez notre site Web au www.deni.com

Deni par Keystone Manufacturing Company, Inc.®

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Votre Cupcake Maker de Deni est garanti contre tous les défauts de matériau et de fabrication pendant un an à compter de la date d'achat ou de la date indiquée sur le reçu de caisse. Si votre appareil est défectueux dans l'année suivant la date d'achat ou du reçu de caisse, retournez l'appareil, port prépayé, ainsi qu'une description du problème. Veuillez l'envoyer à: Keystone Manufacturing Company, Inc., 800 Hertel Ave, Buffalo, NY 14240. (Veuillez emballer l'appareil soigneusement dans son emballage d'origine afin d'éviter tout dommage durant le transport. Keystone n'est pas responsable des dommages pouvant se produire durant le transport.) En vertu de la présente garantie, Keystone Manufacturing Company, Inc. s'engage à réparer ou à remplacer les pièces défectueuses.

Cette garantie est valide uniquement si l'appareil est utilisé dans un cadre domestique, conformément aux instructions. Cette garantie est non valide si l'appareil est branché dans une prise murale inappropriée, démontée ou modifiée de quelque façon que ce soit ou endommagée en raison d'une utilisation abusive.

Nous vous demandons de bien vouloir remplir votre carte de garantie et de la retourner dans la semaine suivant l'achat de l'appareil.

Cette garantie vous procure des droits légaux précis. Vous pouvez également disposer d'autres droits, selon votre état ou province de résidence.

©2011 Keystone Manufacturing Company, Inc.
Tous droits réservés

Horno para minimagdalena/mollete

Modelo #4832

¡Importante!
Sírvase regresar esta tarjeta de registro de garantía dentro de la siguiente semana

www.deni.com

deni®

INSTRUCCIONES
PARA EL USO APROPIADO Y EL COCHE

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar este electrodoméstico, siempre debe cumplir con precauciones de seguridad, incluso las siguientes:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES**
- No lo use en el exterior o sobre superficies húmedas.
- No toque la superficie caliente. Utilice las manijas.
- No permita que los niños estén cerca del electrodoméstico. Es necesaria una atenta supervisión al utilizarlo cerca de niños.
- No deje la unidad sola mientras esté en uso.
- Coloque la unidad firme en el centro de la encimera o un lugar de trabajo que no sea papel, plástico u otro material inflamable.
- Utilícelo sólo como se describe en este manual.
- No lo utilice con el cable o el enchufe dañado. Si el electrodoméstico no está funcionando como debería, se lo ha dejado caer, dañado, dejado en el exterior o arrojado al agua, devuélvalo al fabricante para que se le realice el mantenimiento apropiado, se lo reemplace o se lo repare.
- No haga lo siguiente: tirar o llevar del cable, usar el cable como manija, cerrar una puerta sobre el cable, tirar del cable por sobre bordes o esquinas afiladas, permitir que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera, operar el electrodoméstico sobre el cable. Mantenga el cable lejos de las superficies calentadas.
- No lo coloque cerca de quemadores calientes a gas o eléctricos.
- Para protegerla de riesgos de descargas eléctricas, no sumerja la unidad en agua ni ningún otro líquido.
- Siempre desenchúfela cuando no la utilice, antes de limpiarla o de moverla. Siempre déjela enfriarse antes de limpiarla o moverla.
- Siempre desenchufe la unidad antes de intentar moverla. No mueva la unidad cuando esté caliente.
- No utilice un alargue con esta unidad.
- No tire del cable para desenchufarla. Para hacerlo, tome del enchufe, no del cable.
- No manipule el cable o el electrodoméstico con las manos mojadas.
- NO toque la superficie y los platos de la unidad mientras el electrodoméstico esté funcionando o justo después de que se haya detenido. Pueden calentarse mucho. Utilice guantes de cocina para evitar el riesgo de daño.
- PRECAUCIÓN: La superficie de calentamiento permanecerá caliente después de que se apague la unidad.
- Precaución: Este electrodoméstico genera calor durante su uso. Debe tenerse la precaución adecuada para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a la propiedad causados por el contacto con los lados o la parte superior mientras esté en uso o cuando esté enfriándose.
- No utilice cuchillos u objetos de metal en la superficie antiadherente.
- No sumerja la unidad en agua para limpiarla ni en ningún otro momento.
- Se recomienda que esta unidad sólo se utilice en entornos domésticos y en interiores.
- Esta unidad tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, ese enchufe entrará en un tomacorriente polarizado sólo en una dirección. Si no encaja por completo, dé vuelta el enchufe. Póngase en contacto con un electricista calificado si sigue sin encajar. No intente pasar por alto esta medida de seguridad.
- Este electrodoméstico no está diseñado para su uso por parte de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensibles o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad los haya supervisado o instruido sobre su uso.
- Manténgalo fuera del alcance de los niños. No está diseñado para su uso con niños.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que se lo opere mediante un cronómetro externo o un sistema de control remoto independiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Componentes

Horno para minimagdalena/mollete

Antes de utilizarlo por primera vez

1. Quite todos los materiales de embalaje y manuales.
2. Para limpiar la superficie de cocción, repásela con una esponja o un trapo humedecido con agua caliente. Enjuague y seque por completo.

NOTA: No use limpiadores abrasivos o paños de metal. No sumerja el horno en agua.

Cómo operarla

PRECAUCIÓN: la unidad se calienta mucho. Utilice guantes de cocina al tocar la superficie caliente.

1. Coloque la base sobre una superficie plana y nivelada. Conecte el cable al tomacorriente. La luz indicadora verde se encenderá.
2. Deje que la unidad se precaliente unos 3 minutos antes de cocinar. La luz roja se encenderá cuando se alcance la temperatura correcta.
3. La unidad ya está lista para comenzar a cocinar. Puede distribuir aceite de cocina con un pincel o colocar mantequilla en los platos de cocción.
4. Llene 3/4 partes de las tazas.
5. Cierre la tapa. Cocine alrededor de 3 minutos o hasta que estén dorados de ambos lados. Nota: la luz roja de "listo" se encenderá y se apagará para mantener la temperatura de cocción correcta. Levante la manija para verificar cuán dorado está el panecillo.

Nota: Los tiempos de cocción varían. Una unidad se calienta mucho y cocina rápido.

6. Cuando haya terminado, desenchúfela y quite con cuidado la comida con un utensilio de plástico.

IMPORTANTE

- Por los bordes puede salir vapor. Utilice guantes de cocina al abrirlo y cerrarlo.
- No deje la unidad enchufada cuando esté vacía.
- No abra la tapa seguido.
- No use cuchillos, objetos de metal u otros objetos afilados sobre los platos de cocción antiadherentes.

Cómo limpiar

1. Desenchufe el cable del tomacorriente.
2. Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo.
3. Lave la superficie de cocción con una esponja o un trapo suave mojados en agua jabonosa tibia. No use limpiadores abrasivos o paños de metal. No sumerja la unidad en agua.
4. Enjuague y seque por completo.

PISTAS Y CONSEJOS

- El horno tiene una superficie antiadherente para una cocción pareja y una limpieza fácil. Si lo desea, puede agregar una pequeña cantidad de aceite a la unidad para darle más sabor. No se recomienda usar aerosol para cocinar dado que puede dañar la superficie antiadherente.

NOTA: cuando utilice recipientes de papel pequeños, no es necesario distribuir aceite vegetal o rociar la superficie de cocción.

- Si la parte superior de las magdalenas o los molletes tienen un color claro y no marrón, trate de agregar un poco más de masa en cada cavidad.
- Si la base de sus magdalenas o molletes están demasiado claros, pruebe precalentar la unidad durante más tiempo.
- Utilice utensilios de plástico con bordes lisos al sacar la comida. NO utilice utensilios de cocina con bordes filosos.

RECETAS

Tiempos de cocción aproximados

El horno funciona muy bien con algunas cajas de mezclas comerciales. Válgase de los siguientes tiempos para hacer tentempiés y postres divertidos. Siga las instrucciones del paquete y utilice los siguientes tiempos como guía para la cocción.

Petits gâteaux	2 minutos
Brownies	3-4 minutos
Chocolate Chip Muffins	2-3 minutos
Blueberry Muffins	2-3 minutos
Corn Muffins	2-3 minutos

Horno para minimagdalena/mollete

Magdalenas fáciles

Ingredientes:

2 1/4 tazas de harina multipropósito
1 1/3 taza de azúcar
3 cucharaditas de levadura en polvo
1/2 cucharadita de sal
1/2 taza de mantequilla
1 taza de leche
1 cucharadas de vainilla
2 huevos grandes

Preparación:

1. Combine la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal en un tazón de mezcla grande. Agregue la mantequilla, la leche y la vainilla. Bata durante 1 minuto a velocidad media. Raspe los costados del tazón con una espátula. Agregue huevos a la mezcla. Bata durante 1 minuto a velocidad media. Raspe el tazón de nuevo. Bata a alta velocidad durante un minuto y medio hasta que esté bien mezclado.
2. Precaliente el Horno para minimagdalenas hasta que la luz de "listo" se encienda. Coloque recipientes de papel en los compartimentos para magdalena o engrase los compartimentos.
3. Con una cuchara, coloque la masa en los recipientes de papel hasta que estén a 1/2 o 2/3 partes de su capacidad. Cocínelos durante alrededor de 5 minutos o hasta que el mondadientes insertado en el centro salga limpio. Sáquelos y deje que se enfríen. Después de que las magdalenas estén por completo frías, espárzales su glaseado favorito o decórelas como desee.

Magdalenas de mantequilla de cacahuate de chocolate

Ingredients:

2 1/4 tazas de harina multipropósito
1 1/2 taza de azúcar
1/2 taza de mantequilla de cacahuate cremosa
3 1/2 cucharadita de polvo de hornear
1 cucharadita de sal
1/8 cucharadita de bicarbonato
3 cucharadas de cacao para cocinar
1 1/4 tazas de leche 2%
1 cucharadas de vainilla
3 huevos grandes

Preparación:

1. Combine todos los ingredientes en un tazón de mezcla grande. Mezcle a baja velocidad durante 30 segundos mientras raspa el tazón. Mezcle a alta velocidad durante 3 minutos y raspe el tazón cada minuto.
2. Coloque recipientes de papel en los compartimentos para magdalena o la masa con una cuchara directamente en los compartimientos engrasados.
3. Precaliente el Horno para minimagdalenas hasta que la luz de "listo" se encienda.

4. Coloque con una cuchara la masa para magdalena en recipientes de papel o directamente en los compartimientos engrasados hasta cubrir 1/2 o 2/3 partes de su capacidad.
5. Cocínelos durante 5 minutos o hasta que el mondadientes insertado en el centro salga limpio. Sáquelos y deje que se enfríen. Bañe sus magdalenas de mantequilla de cacahuate y chocolate de cualquier manera que desee. Incluso podría tratar de desparramar más mantequilla de cacahuate como glaseado.

Magdalenas con trozos de chocolate

Ingredientes:

3/4 de libra (340 gramos) de trozos de chocolate
1/3 de libra (150 gramos) de mantequilla blanda
4 huevos medianos
2 1/2 tazas de harina
1 taza de azúcar
1/4 taza de leche
1 cucharada de polvo de hornear
1/2 cucharada de extracto de vainilla
1/2 cucharadita de sal

Preparación:

1. Bata la mantequilla y el extracto de vainilla hasta formar una mezcla liviana y ligera. Agregue un huevo a la vez y bata con suavidad. Agregue 1/4 de taza de azúcar después de cada huevo y mezcle por completo. Coloque el polvo de hornear y la sal en la leche, luego agréguelos a la mezcla. Agregue la harina y los trozos de chocolate.
2. Precaliente el Horno para minimagdalenas hasta que la luz de "listo" se encienda.
3. Coloque recipientes de papel en los compartimentos para magdalena o la masa con una cuchara directamente en los compartimientos engrasados.
4. Vierta la mezcla en los compartimientos para magdalena engrasados hasta llenarlos a 2/3 partes de su capacidad.
5. Cocínelos durante alrededor de 5 minutos o hasta que las magdalenas se doren. Quítelas y deje que se enfríen. Después de que las magdalenas estén por completo frías, espárzales su glaseado favorito o decórelas como desee.

Horno para minimagdalena/mollete

Magdalenas de terciopelo rojo

Ingredientes:

2 1/2 tazas de harina multipropósito
2 taza de azúcar
1/2 taza de cacao para cocinar (en polvo)
1 cucharadita de levadura en polvo
1/4 cucharadita de sal
1 cucharadita de bicarbonato
2 panes de mantequilla a temperatura ambiente
5 huevos grandes
1 taza de suero de leche (ver nota al final)
1 cucharadas de vainilla
1 cucharadita de colorante comestible rojo

Preparación:

1. Combine la harina, el cacao, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal en un tazón de mezcla. Tamice los ingredientes secos tres veces. Bata la mantequilla y el azúcar hasta que estén ligeras y esponjosas. Agregue de a un huevo y asegúrese de batir bien después de agregar cada huevo. Agregue 1/4 de ingredientes secos a la mezcla batida, luego alrededor de 1/4 de suero de leche y alterne hasta que estén bien mezclados. Agregue la vainilla y el colorante comestible y mézclelos.
2. Precaliente el Horno para minimagdalenas hasta que la luz de "listo" se encienda. Coloque recipientes de papel en los compartimentos para magdalena o la masa con una cuchara directamente en los compartimientos engrasados.
3. Cocínelos durante 5 minutos o hasta que las magdalenas se doren. Quítelas y deje que se enfríen. Después de que las magdalenas estén por completo frías, espárzales su glaseado favorito o decórelas como desee.

SERVICIO AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta o problema sobre la operación de su Horno para minimagdalena/mollete Deni, llame a nuestro departamento de servicio al cliente a la línea gratuita:

de lunes a viernes
de 8:30 a 17:00
(horario del este)

1-800-DENI-VAC

1-800-336-4822

o envíenos por correo electrónico en

custserv@deni.com

www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

UN AÑO DE GARANTÍA

Su Horno para minimagdalena/mollete Deni está cubierta por una garantía de un año, a partir de la fecha de compra o recepción, contra cualquier defecto de materiales o fabricación. En caso de que su electrodoméstico tenga algún defecto dentro del año posterior a la fecha de compra o de recepción, devuelva la unidad, con envío prepago, junto con una explicación sobre el reclamo. Si lo compró en Estados Unidos u otro país, sírvase enviarla a: Keystone Manufacturing Company, Inc. 800 Hertel Ave, Buffalo, NY 14240.(Por favor, empaque su electrodoméstico con cuidado en su caja y material de embalaje originales para evitar que sufra daños durante el transporte. Keystone no se hace responsable por ningún daño que sufra el electrodoméstico durante el envío de devolución.) De acuerdo con esta garantía, Keystone Manufacturing Company, Inc. se compromete a reparar o reemplazar cualquier componente que se considere defectuoso.

Esta garantía sólo es válida si el electrodoméstico se utiliza con exclusivos fines domésticos según las instrucciones. Esta garantía no tiene validez si la unidad se conecta a un suministro eléctrico inapropiado o si se la desmonta o se interfiere con ella de manera alguna o si se la daña por su uso inadecuado.

Le pedimos que por favor complete los detalles de su tarjeta de garantía y la devuelva dentro de la semana posterior a la fecha de compra o recepción.

Esta garantía le da derechos legales específicos. También puede gozar de otros derechos que varíen de un estado o provincia a otro.

© 2011 Keystone Manufacturing Company, Inc.